

MODELE DE CONVENTION DE FOURNITURES DE REPAS ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENE D'ALSACE, [LA COMMUNE] OU [EPCI] OU [STRUCTURE DELEGATAIRE] ET LE COLLEGE [NOM]

Entre les soussignés

La Collectivité européenne d'Alsace,
Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du [DATE] et désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace » d'une part,

ET

Le Collège [NOM] représenté par son/ sa Principal(e), [NOM], autorisé(e) à signer par délibération du conseil d'administration du [DATE], ci-après désigné « le collège » ou « l'établissement télérestaurant »,

ET

La [Commune] ou [EPCI] ou [structure délégataire], [NOM], représenté(e) par son [Maire] ou [Président], Monsieur / Madame [NOM], autorisé(e) à signer par délibération du [DATE], ci-après désigné(e) « le bénéficiaire » ou « l'établissement télérestauré » d'autre part,

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM 1 »

Vu la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets,

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,

Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

Vu l'arrêté et le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),

Vu la délibération du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du XXX, portant sur la mutualisation des accueils restauration avec les communes et établissements publics de coopération intercommunale,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du collège [NOM] en date du [DATE]

Vu le règlement intérieur du collège [NOM], approuvé et adopté par le Conseil d'Administration du [DATE]

Vu la délibération de la [commune] ou [EPCI] du [DATE]

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de formaliser le partenariat entre la Collectivité européenne d'Alsace, la cuisine centrale du Collège [NOM] qui assure la production des repas et la [COMMUNE] ou [EPCI] ou [STRUCTURE], qui bénéficie du service.

La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques de fonctionnement, les obligations des différentes parties, les dispositions financières, les dispositions relatives au personnel ainsi que le régime de responsabilité, notamment en matière d'hygiène alimentaire.

Article 2 : Champs d'application du service de télé-restauration

La cuisine centrale est chargée de la fourniture de repas pour les services du midi durant le temps scolaire pour l'établissement télérestauré soit :

[à définir selon les cas]

- les lundis midi
- les mardis midi,
- les mercredis midi

- les jeudis midi
- les vendredis midi

L'établissement téléréstauré conserve une autonomie complète pour l'organisation du service dans ses locaux.

Le service de téléréstaurer s'opère sur la base d'une liaison [*chaude*] / [*froide*]

Article 3 : Quantité et forme du service - Prestations

Les menus sont établis sur des périodes hebdomadaires et transmis au plus tard [*NOMBRE*] jours avant leur date. En cas de substitution de produits, la cuisine centrale du collège s'engage à en informer l'établissement téléréstauré dans les plus brefs délais.

Les menus se composent de [*NOMBRE*] composantes

- Une entrée ou un potage,
 - Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
 - Un plat de légumes et/ ou féculents,
 - Un fromage ou autre produit laitier,
 - Un dessert,
 - Du pain.
- [Composantes à définir selon les cas]

La cuisine centrale du collège fournit les repas sur la base de menus arrêtés à l'avance et se conforme aux normes et dispositions règlementaires en vigueur, en particulier celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et de la Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN).

Plus précisément, les menus sont élaborés selon les critères de choix des produits et les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application, dite loi EGALIM,
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30,
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- de l'arrêté et du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le Collège devra notamment faire en sorte, le plus possible, d'introduire dans les menus des produits issus de l'agriculture biologique et d'autres produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

En effet, conformément aux dispositions de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application, dite loi EGALIM depuis le 1er janvier 2022 les repas doivent être composés d'au minimum 50% de produits avec critère de qualité (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Par ailleurs, un repas végétarien devra être proposé une fois par semaine. Les protéines animales seront pour la plupart remplacées par des protéines végétales, telles que des légumineuses, des céréales, des légumes, complétées de laitages et d'œufs au besoin, permettant ainsi de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants.

En outre, le fait-maison sera privilégié autant que possible. L'utilisation de produits frais, de saison, et locaux, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera également recherchée.

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1er septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

Les parties se réservent le droit de créer une commission « menus » pour proposer des compositions de menus en adéquation avec les besoins de leurs communautés scolaires respectives. Une instance annuelle est organisée en présence de l'ensemble des parties pour faire le point sur les modalités de mise en œuvre de cette convention.

- PAI

La cuisine centrale du collège fournit des repas adaptés aux élèves présentant des allergies alimentaires selon le PAI mis en place.

En cas de complexité particulière dans la mise en œuvre l'élève amène son repas. L'établissement télérestauré s'engage à cet effet à transmettre tous les éléments nécessaires et utiles à la mise en œuvre des PAI dans la préparation des repas.

Article 4 – Effectifs

Le nombre de repas à produire quotidiennement par l'établissement télérestaurant pour l'établissement télérestauré est limité à *[NOMBRE]* repas par jour *[à fixer selon le cas]*, incluant les repas des accompagnateurs.

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire sera communiqué avant chaque rentrée scolaire et au plus tard le *[DATE]* par le bénéficiaire du service au Collège.

Le nombre de repas fournis par l'établissement télérestaurant se base sur 2 données :

- L'effectif prévisionnel quotidien est transmis par l'établissement télérestauré de manière hebdomadaire le *[JOUR]* de la semaine S pour la semaine S+1. Cette donnée servira de base pour les commandes et la gestion des stocks ;
- L'effectif consolidé, transmis par l'établissement télérestauré *[NOMBRE]* jours ouvrés en amont avant *[HEURE]* par courriel à l'établissement télérestaurant, au gestionnaire et au chef de cuisine. Cette donnée correspondra aux quantités livrées et facturées. A défaut de transmission, l'effectif prévisionnel sera considéré en lieu et place de l'effectif consolidé.

L'établissement télérestauré veille à limiter les écarts entre l'effectif prévisionnel et l'effectif consolidé dans un souci partagé des partenaires de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il fait un reporting journalier des denrées qui pourront être réutilisées pour un autre menu (yaourts, fromage, pain...).

Article 5 : Transport des denrées

Les repas sont préparés par la cuisine centrale du collège.

Ils sont transportés quotidiennement par véhicule *[de la cuisine centrale] / [du bénéficiaire]* à *[HEURE]*.

Le transport des repas est assuré conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées, notamment de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant modifié.

Article 6 : Hygiène, responsabilité et informations du consommateur.

La cuisine centrale du collège dispose [selon le cas : « d'une dérogation à l'obligation d'agrément des services vétérinaires » ou « d'un agrément européen n°..... »]

La cuisine centrale du collège reste responsable des produits livrés et consommés par les usagers de l'établissement télérestauré. Cependant, dès la prise en charge par l'établissement télérestauré et au regard des obligations de résultats fixés par la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, la responsabilité peut être partagée. Aussi pour la mise du processus dans un cadre élevé de sécurité sanitaire comme l'exige la réglementation :

- La cuisine centrale du collège :
 - o Livre les repas dans des conditions d'hygiène et de maîtrise des températures optimales,
 - o Transmets à la livraison les documents de suivi et de traçabilité des denrées livrées,
 - o Met en place un document de gestion des non conformités afin que le collège puisse faire remonter les incidents rencontrés.
- L'établissement télérestauré
 - o Mets en place et tient à jour un Plan de Maîtrise Sanitaire liée à son activité,
 - o S'assure de la vérification des denrées à leur réception (nombre, concordance entre le menu prévu et celui livré, relevé de températures),
 - o Consigne l'ensemble des éléments de traçabilité, de maîtrise de température dans des documents dédiés ou sur support informatisé chaque jour de fonctionnement,
 - o Prélève un échantillon de chaque plat comme cela est le cas dans le cadre d'une cuisine en remise directe,
 - o Fait réaliser des autocontrôles d'analyse des surfaces et des denrées manipulées, par l'équipe de la cuisine télérestauré a une fréquence mensuelle,
 - o Informe la cuisine centrale du collège des éventuelles anomalies détectées.

Toute suspicion de désordre alimentaire ou de Toxi infection Alimentaire survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par les deux structures et à ses conclusions.

Information du consommateur

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les allergènes et au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 sur l'origine des viandes, les informations suivantes doivent être communiquées chaque jour à la livraison à l'établissement télérestauré :

- l'origine ou la provenance des viandes,
- les allergènes présents dans les denrées livrées.

Par ailleurs, en transparence sur la mise en œuvre des objectifs fixés par la Loi Egalim, les informations sur les produits bio et sous signe de qualité doivent faire l'objet d'une information aux usagers. Dans ce domaine, la cuisine centrale du collège communiquera chaque début d'année les pourcentages des denrées bio et sous signe de qualité proposés dans les menus servis à l'établissement télérestauré.

Enfin, les collectivités sont soucieuses de la qualité des repas au travers des plats faits maison et du recours à l'approvisionnement local. Des données qualitatives sur ces objectifs pourront être transmises à [la commune] / [EPCI] / [STRUCTURE] télérestauré.

Article 7 : Rupture de service

Si un évènement devait induire une rupture de service, les parties s'engagent à s'en informer respectivement dans les plus brefs délais. A cette fin, et pour assurer la continuité du service public, un stock tampon est conservé par la cuisine satellite de la [COMMUNE] / [EPCI]/ [STRUCTURE], facturé par la cuisine centrale du collège sur la base d'un nombre de repas estimé. Le stock tampon pourra comprendre des denrées prêtes à être remises en température pour le plat principal (raviolis...) des desserts (compotes...)

Article 8 : Prix du repas

Article 8.1 : Prix en l'absence de mise à disposition de personnel pour la production des repas, le service, l'entretien des locaux de restauration par le bénéficiaire

[Mention Néant si non concerné]

En l'absence de mise à disposition de personnel par [la commune / EPCI / Structure] pour la confection des repas, le prix de vente du repas à la [Commune / EPCI / Structure] est fixé à [TARIF] € par le Collège pour les enfants du périscolaire et à [TARIF] € pour le personnel accompagnateur pour l'année [ANNEE]. Ce prix intègre le coût des charges de personnel [à hauteur d'un ETP pour 100 repas] ou [à hauteur de 0,8 ETP pour 100 repas] au regard du nombre de jours de fonctionnement par semaine.

Article 8.2 : Prix du repas avec mise à disposition de personnel pour la production des repas, le service, l'entretien des locaux de restauration par le bénéficiaire

[Mention Néant si non concerné]

Le prix de vente du repas à [la Commune / EPCI / Structure] est fixé à [TARIF] € par le Collège pour les enfants du périscolaire ainsi que à [TARIF] € pour le personnel accompagnateur pour l'année [ANNEE]. Ce prix n'intègre pas le coût des charges de personnel, [la Commune / EPCI / Structure] mettant à disposition le personnel nécessaire selon les modalités définies à l'article 11.

Article 9 : Modalités de paiement

Le nombre de repas livré sera consigné quotidiennement par le Collège et le bénéficiaire. La base de facturation reposera sur la commande communiquée au Collège. Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courantes et le cas échéant les charges de personnel (cf. article 8). Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées par le Collège à la [la Commune / l'EPCI / la structure] via chorus pro.

Article 10 : Revalorisation du cadre tarifaire

La revalorisation du tarif sera proposée par le Conseil d'Administration du Collège selon les préconisations définies par la Collectivité européenne d'Alsace dans le cadre de sa politique tarifaire. En cas de revalorisation tarifaire, un avenant à la présente convention sera établi précisant le nouveau tarif.

Article 11 : Modalités de mise à disposition de personnel pour la production des repas, le service, l'entretien des locaux de restauration par le bénéficiaire

Néant si non concerné

Sur la base d'une restauration sur [NOMBRE DE JOURS] jours par semaine la Collectivité européenne d'Alsace bénéficie de personnels de [la Commune / EPCI / Structure] pour une quotité de [Nombre d'ETP] équivalent temps plein (ETP) :

[préciser le nombre d'agents et les horaires]

- Les [jours de la semaine] de XX h à XX soit X h / semaine
- Le cas échéant un volume d'heure complémentaire le mercredi ou hors temps scolaire défini comme suit : [préciser]

Ces agents sont affectés au Collège pour participer, avec l'équipe de cuisine, à la préparation des repas, à la plonge, à l'entretien, au rangement du matériel utilisé, au débarrassage et à l'entretien du réfectoire.

Ils disposent de compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective. Ils effectuent les missions précitées sous la responsabilité du bénéficiaire.

Le bénéficiaire veille à ce que ces agents soient remplacés en cas d'absence et dans un délai de [XX heures ex. 48h] quelle qu'en soit la raison. En sa qualité d'employeur, il couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au Collège, le bénéficiaire veille à ce que son agent :

- s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège ainsi qu'au règlement intérieur du Collège,
- respecte les instructions du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Le Collège signale les éventuelles absences de l'agent précité au bénéficiaire, qui aura préalablement nommé désigné l'interlocuteur sur ce sujet.

Le bénéficiaire peut rencontrer l'agent affecté aux missions précitées ainsi que le personnel d'accompagnement du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé le Principal du Collège.

Article 12 : Responsabilité et assurance

La [COMMUNE / EPCI / STRUCTURE] déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des enfants bénéficiaires de la prestation et des personnels mis à disposition, qu'à l'égard du Collège [NOM] et de la Collectivité européenne d'Alsace.

La [COMMUNE / EPCI / STRUCTURE] s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

De son côté, la Collectivité européenne d'Alsace, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 13 : Effet et durée de la convention

La présente convention prendra effet au [DATE] pour une durée de [DUREE], soit jusqu'au [DATE]

Article 14 : Résiliation

Chaque partie à la faculté de résilier la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception le [DATE] de chaque année pour pouvoir dénoncer la convention au [DATE] de la même année.

Article 15 : Règlement des litiges

15.1 Règlement à l'amiable

La logique de partenariat dans laquelle s'inscrit cette convention implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fasse l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 3 mois et supérieure à 6 mois.

15.2 Contentieux

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal administratif de Strasbourg.

Article 16 : Traitement des données à caractère personnel

Dans le cadre de l'exécution de la convention, les parties s'engagent à informer les usagers et personnels des modalités de traitement des données à caractère personnel qui seraient nécessaires (ex. dans le cadre des PAI) et assuré par les services gestionnaires, et de la durée de conservation des données.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) du 27 avril 2016, les usagers et personnels seront informés dans ce cadre de leur droit d'accès, de rectification, de limitation ou d'opposition au traitement.

Fait en trois exemplaires, dont un pour chacune des parties.

A Strasbourg, le

à, le....

Pour la Collectivité européenne d'Alsace
Le Président

Pour le Collège de
Le Principal

Frédéric BIERRY

Pour la [COMMUNE ou EPCI ou structure délégataire]

